

Нормы недель						
Вид	Неделя из ФГОСа (бак)	Неделя по Плану (бак)	Неделя из ФГОСа (маг)	Неделя по Плану (маг)	Итого недель из ФГОСа	ЗЕТ/КРЕДИТОВ
Теоретическое обучение	136	136			136	216/222,5
Экзаменационные сессии	22	22			22	
Итоговая Аттестация, выпускные экзамены						0/0
Учебная практика, Другие Практики, НИР	10	10			10	15/15
Государственная итоговая аттестация	6	6			6	9/9
Гос. Экзамены и защита						0/0
Каникулы	34	34			34	
Итого	208	208			208	240/246,5

Нормы часов	
Вид работы	Часов на студента
Экзамен	0,50
Зачет	0,25
Выпускная работа (маг)	20
Курсовой проект (+ к, р, э, г)	3,5
Курсовая работа	2,5
Итоговый междисциплинарный экзамен	2
Диссертация (маг)	38
Выпускной экзамен	5
Среднее по учебному заведению количество студентов в группе	21,00
МАХ средн. нед. нагрузка (час) бакалавр/магистр	27
	14

Нормы часов по циклам			
Цикл	Часов из ФГОСа с Экз	Часов по Плану с Экз	Отклонение, %
Дисциплины (модули)	8104	8104	
Итого	8104	8104	

Зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ)			
Часов в одной ЗЕТ	36,0	ЗЕТ и КРЕДИТОВ на весь срок обучения вычисляются как суммы по листам Курс1-Курс7	Сокращение для кредитов
ЗЕТ в неделе	1,5		
ЗЕТ на весь срок обучения	240		
ЗЕТ на год обучения (дисциплины)	60		
		Cr ECTS	

Проверка	
Теоретическое обучение в норме!	
Средняя недельная нагрузка студентов в пределах нормы!	25,1
Каникулы в норме!	
Недопустимое отклонение от стандарта по циклам!	
Часы по выпускной работе и диссертации в пределах нормы!	0/-38
Закрепление дисциплин и трудоемкость в норме!	0
Объем годового контроля в пределах нормы!	20
Максимальное количество экзаменов в учебном году	8
Максимальное количество зачетов в учебном году	12
Максимальное количество курсовых проектов (+ к, р, э, г) в семестре	2
Максимальное количество курсовых работ в семестре	1

Закрепление учебного плана	
Код основной закрепленной за специальностью кафедры	19
Специальность относится к факультету (аббревиатура)	ФХТИМ

Атрибуты учебного плана	
Дата утверждения ФГОС ВО (минимум содержания)	12.03.2015 г.
Год начала подготовки по этому учебному плану	2012
ФГОС ВО (минимум содержания), на соответствие которому РУП проверен	

Итого 9 983 100%

Код	Наименование кафедры	Трудоемкость	В процентах
1	Иностранных языков	321	3,2%
2	Гуманитарных наук	662	6,6%
3	Экономики предпринимательства	393	3,9%
4	Высшей математики и математической физики	462	4,6%
5	Физики	379	3,8%
6	Общей химии и экспертизы товаров	824	8,3%
7	Производственной безопасности и управления качеством	90	0,9%
8	Технической графики	189	1,9%
9	Информатики и вычислительной математики	228	2,3%
10	Теплогасоснабжения и вентиляции, процессов и аппаратов химической технологии	576	5,8%
11	Металлорежущих станков и инструментов		
12	Информационных управляющих систем		
13	Технической механики	228	2,3%
14	Ракетные двигатели и высокоэнергетические устройства автоматических систем		
15	Методов и средств измерений и автоматизации	356	3,6%
16	Химическая технология энергонасыщенных материалов и изделий		
17	Экономики коммерческих операций		
18	Автомобильный транспорт		
19	Биотехнологии	4 999	50,1%
20	Инновационного менеджмента		
21	Физического воспитания студентов	87	0,9%
22	Бухгалтерского учета, анализа и аудита		
23	Машины и аппараты химических и пищевых производств	191	1,9%
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО "АлтГТУ им. И.И. Ползунова"

Рабочий учебный план: составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211 профиль "Технология бродильных производств и виноделие"
для группы 2012 года поступления (гр. ППРС-21)

Курс 1 Утвержден: 29.05.2015 г. протокол заседания Ученого совета №4

19.03.02_pprs_2012.plm

№	Блок	Дисциплина	Осень(1) Нед. ТО+, Экз, РП : 18 3								Контроль	Весна(2) Нед. ТО+, Экз, РП : 18 3								Контроль	Итого АЧ за год					ЗЕТ	Каф	Сем-Сем				
			Объем работы студента в АЧ в семестре										Объем работы студента в АЧ в семестре																			
			Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд	СРС	Изуч	Экз		Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд	СРС	Изуч		Экз	Всего	Ауд	СРС	Изуч				Экз	Всего		
1	Б1.Б.1	История	18		36		54	54	108	36	144	Э										54	54	108	36	144	4	2	1-1			
2	Б1.Б.2	Философия											18		36		54	54	108	36	144	Э	54	54	108	36	144	4	2	2-2		
3	Б1.Б.3	Иностранный язык			18		18	18	36		36	З			36	36	72		72	З	54	54	108		108	3	1	1-4				
4	Б1.Б.5	Математика	18		36	1	55	53	108	36	144	Эк	18		36		54	54	108	36	144	Э	109	107	216	72	288	8	4	1-3		
5	Б1.Б.6	Информатика	18	36		1	55	53	108	36	144	Эк											55	53	108	36	144	4	9	1-1		
6	Б1.Б.7	Физика	18	36	18		72	72	144		144	З	18	18	18	1	55	53	108	36	144	Эк	127	125	252	36	288	8	5	1-2		
7	Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии	36	36	18		90	90	180	36	216	Э											90	90	180	36	216	6	6	1-1		
8	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика											18	18	18	1	55	53	108		108	Зо	55	53	108		108	3	8	2-2		
9	Б1.Б.24	Физическая культура			36		36		36		36	З											36		36		36	1	21	1-3		
10	Б1.В.1	Социология											18		18		36	36	72		72	З	36	36	72		72	2	2	2-2		
11	Б1.В.2	Правоведение											18		18		36	36	72		72	З	36	36	72		72	2	2	2-2		
12	Б1.В.6	Экология											18		18		36	36	72		72	З	36	36	72		72	2	10	2-2		
13	Б1.В.7	Микробиология											36	36			72	72	144	36	180	Э	72	72	144	36	180	5	19	2-2		
14	Б1.ДВ1	Русский язык и культура речи	18		36		54	54	108		108	З											54	54	108		108	3	2	1-1		
15	Б1.ДВ1	Культурология	18		36		54	54	108		108	З											54	54	108		108	3	2	1-1		
16	Б1.ДВ2	Социальная психология	18		18		36	36	72		72	З											36	36	72		72	2	2	1-1		
17	Б1.ДВ2	Основы делового общения	18		18		36	36	72		72	З											36	36	72		72	2	2	1-1		
18	Б1.ДВ13	Прикладная физическая культура			64		64		64		64				100		100		100		100	З	164		164		164		21	1-1		
19	Б1.ДВ13	Физическое воспитание			64		64		64		64				100		100		100		100	З	164		164		164		21	1-1		
Всего АЧ			144	108	280	2	534	430	964	144	1108		162	72	298	2	534	430	964	144	1108		1068	860	1928	288	2216	57,00				
АЧ/Нед			8	6	16		30	24	53,6	<	<		9	4	17		30	24	53,6	<	<											
Всего АЧ/Нед /в том числе физической культуры			30	/	4		Δ=	8	54	162	1134		30	/	6		Δ=	8	54	162	1134				1944	324	2268	63				
Должно быть АЧ/Нед до													Должно быть до																			
Должно быть АЧ на экзамены																																
Предельное количество АЧ																																
Экзаменов													4																			
Зачетов													6																			
Курсовых проектов, к, р, э, г, о													2																			
Курсовых работ																																
Всего за учебный год			Неделя ТО		36	Неделя на экзамены		6																								
ЗЕТ за курс без Факультативов / Факультативы			60,00																													

Э-экзамен 3-зачет Р-курсовая работа П-курсовой проект
Обозначения: АЧ-академических часов ЗЕТ-зачетных единиц трудоемкости

ИГА-Итоговая государственная аттестация

РП - распределенная практика и НИР, контрольные работы (к), рефераты (р), эссе (э), расчетно-графические работы (г), оценка (о)

Итоговая аттестация, выпускные экзамены (А)			
Практики (У,П) + распределенная	2	108	3
Государственная итоговая аттестация (Д)			
Государственные экзамены, защиты (Г)			
Итого	2	108	3

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО "АлтГТУ им. И.И. Ползунова"

Рабочий учебный план: составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211 профиль "Технология бродильных производств и виноделие"
для группы 2012 года поступления (гр. ППРС-21)

Курс 2 Утвержден: 29.05.2015 г. протокол заседания Ученого совета №4

19.03.02_pprs_2012.plm

№	Блок	Дисциплина	Осень(3) Нед. ТО+, Экз, РП : 18 3							Контроль	Весна(4) Нед. ТО+, Экз, РП : 18 3							Контроль	Итого АЧ за год					ЗЕТ	Каф	Сем-Сем				
			Объем работы студента в АЧ в семестре								Объем работы студента в АЧ в семестре								Ауд	СРС	Изуч	Экз	Всего							
			Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд	СРС	Изуч		Экз	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд										СРС	Изуч	Экз	Всего
1	Б1.Б.3	Иностранный язык			36		36	36	72	3			36		36	36	72	36	108	Э	72	72	144	36	180	5	1	1-4		
2	Б1.Б.4	Экономика	18		36	1	55	53	108	36	144	Эк									55	53	108	36	144	4	3	3-3		
3	Б1.Б.5	Математика	18		18		36	36	72		72	3									36	36	72		72	2	4	1-3		
4	Б1.Б.8.2	Органическая химия	36	36	18		90	90	180	36	216	Э									90	90	180	36	216	6	19	3-3		
5	Б1.Б.9	Биохимия											36	36		1	73	71	144	36	180	Эк	73	71	144	36	180	5	19	4-4
6	Б1.Б.11	Прикладная механика	18	18	18	1	55	53	108	36	144	Эк									55	53	108	36	144	4	13	3-3		
7	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	18	36			54	54	108		108	3									54	54	108		108	3	19	3-3		
8	Б1.Б.18	Пищевая химия											18	36		1	55	53	108		108	Зр	55	53	108		108	3	19	4-4
9	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья											36	36			72	72	144	36	180	Э	72	72	144	36	180	5	19	4-4
10	Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											36		18		54	54	108	36	144	Э	54	54	108	36	144	4	19	4-4
11	Б1.Б.24	Физическая культура			36		36		36		36	3									36		36		36	1	21	1-3		
12	Б1.В.3	Основы информационной культуры	18		18		36	36	72		72	3									36	36	72		72	2	19	3-3		
13	Б1.В.4	Аналитическая химия	18	36	18		72	72	144	36	180	Э									72	72	144	36	180	5	6	3-3		
14	Б1.В.5	Физическая и коллоидная химия											18	18	18		54	54	108		108	3	54	54	108		108	3	6	4-5
15	Б1.В.11	Метрология, стандартизация и сертификация											18	18			36	36	72		72	3	36	36	72		72	2	6	4-4
16	Б1.ДВ6	Биоорганическая химия											18	36			54	54	108		108	3	54	54	108		108	3	19	4-4
17	Б1.ДВ6	Химия природных органических соединений											18	36			54	54	108		108	3	54	54	108		108	3	19	4-4
18	Б1.ДВ13	Прикладная физическая культура			64		64		64		64				100		100		100		100	3	164		164		164		21	1-4
19	Б1.ДВ13	Физическое воспитание			64		64		64		64				100		100		100		100	3	164		164		164		21	1-4
Всего АЧ			144	126	262	2	534	430	964	144	1108		180	180	172	2	534	430	964	144	1108		1068	860	1928	288	2216	57,00		
АЧ/Нед			9	7	14		30	24	53,6	<	<		10	10	10		30	24	53,6	<	<			<	<	<	<			
Всего АЧ/Нед /в том числе физической культуры			30	/	4		Δ=	8	54	162	1134		30	/	6		Δ=	8	54	162	1134			1944	324	2268	63			
Должно быть АЧ/Нед до														Должно быть до																
Должно быть АЧ на экзамены																														
Предельное количество АЧ																														
Экзаменов														4																
Зачетов														5																
Курсовых проектов, к, р, э, г, о														2																
Курсовых работ																														
Всего за учебный год			Недель ТО		36	Недель на экзамены		6																						
ЗЕТ за курс без Факультативов / Факультативы			60,00																											

Э-экзамен 3-зачет Р-курсовая работа П-курсовой проект
Обозначения: АЧ-академических часов ЗЕТ-зачетных единиц трудоемкости

ИГА-Итоговая государственная аттестация

РП - распределенная практика и НИР, контрольные работы (к), рефераты (р), эссе (э), расчетно-графические работы (г), оценка (о)

Итоговая аттестация, выпускные экзамены (А)			
Практики (У,П) + распределенная	2	108	3
Государственная итоговая аттестация (Д)			
Государственные экзамены, защиты (Г)			
Итого	2	108	3

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО "АлтГТУ им. И.И. Ползунова"

Рабочий учебный план: составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211 профиль "Технология бродильных производств и виноделие"
для группы 2012 года поступления (гр. ППРС-21)

Курс 3 Утвержден: 29.05.2015 г. протокол заседания Ученого совета №4

19.03.02_pprs_2012.plm

№	Блок	Дисциплина	Осень(5) Нед. ТО+, Экз, РП: 18 3							Контроль	Весна(6) Нед. ТО+, Экз, РП: 18 3							Контроль	Итого АЧ за год					ЗЕТ	Каф	Сем-Сем					
			Объем работы студента в АЧ в семестре								Объем работы студента в АЧ в семестре								Ауд	СРС	Изуч	Экз	Всего								
			Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд	СРС	Изуч		Экз	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд										СРС	Изуч	Экз	Всего	
1	Б1.Б.12	Тепло- и хладотехника	18	18	18		54	54	108		36	144	Э								54	54	108	36	108	3	10	5-5			
2	Б1.Б.13	Электротехника и электроника												18	18	18		54	54	108	36	144	Э	54	54	108	36	144	4	15	6-6
3	Б1.Б.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	18	36			54	54	108	36	144	Э									54	54	108	36	144	4	19	5-5			
4	Б1.Б.16	Процессы и аппараты пищевых производств	18	18	18	1	55	53	108	36	144	Эк									55	53	108	36	144	4	10	5-5			
5	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания												18	36			54	54	108		108	3	54	54	108		108	3	19	6-6
6	Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья												18	36			54	54	108		108	3	54	54	108		108	3	19	6-6
7	Б1.В.5	Физическая и коллоидная химия	18	36			54	54	108	36	144	Э									54	54	108	36	144	4	6	4-5			
8	Б1.В.8	Технология отрасли												36	36	18		90	90	180	36	216	Э	90	90	180	36	216	6	19	6-8
9	Б1.В.9	Технологическое оборудование												36		36		72	72	144	36	180	Э	72	72	144	36	180	5	23	6-6
10	Б1.В.12	Химия отрасли	18	36			54	54	108		108	3	18	36	18		72	72	144	36	180	Э	126	126	252	36	288	8	19	5-6	
11	Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств (проект)														36		36	36	72		72	3П	36	36	72		72	2	10	6-6
12	Б1.ДВ3	Биохимические основы синтеза метаболитов	18		18		36	36	72		72	3											36	36	72		72	2	19	5-5	
13	Б1.ДВ3	Биохимия продуктов брожения	18		18		36	36	72		72	3											36	36	72		72	2	19	5-5	
14	Б1.ДВ4	Физико-химические методы анализа	18	36			54	54	108		108	3											54	54	108		108	3	6	5-5	
15	Б1.ДВ4	Методы исследования органических соединений	18	36			54	54	108		108	3											54	54	108		108	3	19	5-5	
16	Б1.ДВ5	Основы научных исследований													36		36	36	72		72	3	36	36	72		72	2	19	6-8	
17	Б1.ДВ5	Применение инновационных технологий в научной работе													36		36	36	72		72	3	36	36	72		72	2	19	6-8	
18	Б1.ДВ12	Экономика и управление предприятием	36		18		54	54	108	36	144	Э											54	54	108	36	144	4	3	5-5	
19	Б1.ДВ12	Экономика предприятия пищевой отрасли	36		18		54	54	108	36	144	Э											54	54	108	36	144	4	3	5-5	
Всего АЧ			162	180	72	1	415	413	828	144	972		144	198	126		468	468	936	144	1080		883	881	1764	288	2052	57,00			
АЧ/Нед			9	10	4		23	23	46,0	<	<		8	11	7		26	26	52,0	<	<				<	<	<	<			
Всего АЧ/Нед /в том числе физической культуры			23	/			Δ= 144	54	162	1134		26	/			Δ= 36	54	162	1134					1944	324	2268	63				
Должно быть АЧ/Нед до													Должно быть до																		
Должно быть АЧ на экзамены																															
Предельное количество АЧ																															
Экзаменов																		Максимум ЗЕТ по графику													
Зачетов																		Должно быть Сг ECTS													
Курсовых проектов, к, р, э, г, о																		Оценка планирования:													
Курсовых работ																		Отлично													
Всего за учебный год			Неделя ТО		36	Неделя на экзамены		6											Нед	АЧ	ЗЕТ										
ЗЕТ за курс без Факультативов / Факультативы			60,00																												

Э-экзамен 3-зачет Р-курсовая работа П-курсовой проект
Обозначения: АЧ-академических часов ЗЕТ-зачетных единиц трудоемкости

ИГА-Итоговая государственная аттестация

РП - распределенная практика и НИР, контрольные работы (к), рефераты (р), эссе (э), расчетно-графические работы (г), оценка (о)

Итоговая аттестация, выпускные экзамены (А)					
Практики (У,П) + распределенная			2	108	3
Государственная итоговая аттестация (Д)					
Государственные экзамены, защиты (Г)					
Итого			2	108	3

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО "АлтГТУ им. И.И. Ползунова"

Рабочий учебный план: составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211 профиль "Технология броидильных производств и виноделие"
для группы 2012 года поступления (гр. ППРС-21)

Курс 4 Утвержден: 29.05.2015 г. протокол заседания Ученого совета №4

19.03.02_pprs_2012.plm

№	Блок	Дисциплина	Осень(7) Нед. ТО+, Экз, РП: 18 3							Контроль	Весна(8) Нед. ТО+, Экз, РП: 10 1							Контроль	Итого АЧ за год					ЗЕТ	Каф	Сем-Сем				
			Объем работы студента в АЧ в семестре								Объем работы студента в АЧ в семестре																			
			Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд	СРС	Изуч		Экз	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	Ауд		СРС	Изуч	Экз	Всего	Ауд				СРС	Изуч	Экз	Всего
1	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	18	18			36	36	72		72	3								36	36	72		72	2	7	7-7			
2	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	18	36	18		72	72	144	36	180	Э								72	72	144	36	180	5	15	7-7			
3	Б1.В.8	Технология отрасли	36	36	18		90	90	180	36	216	Э	40	36	20		96	84	180	36	216	ЭР	186	174	360	72	432	12	19	6-8
4	Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	36		36		72	72	144	36	180	ЭП								72	72	144	36	180	5	19	7-7			
5	Б1.ДВ5	Основы научных исследований		36			36	36	72		72	3		54			54	54	108		108	3	90	90	180		180	5	19	6-8
6	Б1.ДВ5	Применение инновационных технологий в научной работе		36			36	36	72		72	3		54			54	54	108		108	3	90	90	180		180	5	19	6-8
7	Б1.ДВ7	Технология производства пищевых органических кислот	18	36			54	54	108		108	3								54	54	108		108	3	19	7-7			
8	Б1.ДВ7	Технологическое использование вторичных ресурсов броидильных производств	18	36			54	54	108		108	3								54	54	108		108	3	19	7-7			
9	Б1.ДВ8	Экспертиза напитков	18	18			36	36	72		72	3								36	36	72		72	2	19	7-7			
10	Б1.ДВ8	Дегустационный анализ	18	18			36	36	72		72	3								36	36	72		72	2	19	7-7			
11	Б1.ДВ9	Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли											20	36			56	52	108		108	3	56	52	108		108	3	19	8-8
12	Б1.ДВ9	Технология ферментных препаратов											20	36			56	52	108		108	3	56	52	108		108	3	19	8-8
13	Б1.ДВ10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции											20	36			56	52	108		108	3	56	52	108		108	3	19	8-8
14	Б1.ДВ10	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли											20	36			56	52	108		108	3	56	52	108		108	3	19	8-8
15	Б1.ДВ11	Технология безалкогольных напитков	36	36			72	72	144	36	180	Э								72	72	144	36	180	5	19	7-7			
16	Б1.ДВ11	Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств	36	36			72	72	144	36	180	Э								72	72	144	36	180	5	19	7-7			
Всего АЧ			180	216	72		468	468	936	144	1080		80	162	20		262	242	504	36	540		730	710	1440	180	1620	45,00		
АЧ/Нед			10	12	4		26	26	52,0	<	<		8	16	2		26	24	50,4	<	<				<	<	<	<		
Всего АЧ/Нед /в том числе физической культуры			26	/			Δ=	36	54	162	1134		26	/			Δ=	36	54	54	594				1512	216	1728	48		
Должно быть АЧ/Нед до																														
Должно быть АЧ на экзамены																														
Предельное количество АЧ																														
Экзаменов																					1									
Зачетов																					3									
Курсовых проектов, к, р, э, г, о																					1									
Курсовых работ																					1									
Всего за учебный год			Неделя ТО			28	Неделя на экзамены			4												Нед			АЧ	ЗЕТ				
ЗЕТ за курс без Факультативов / Факультативы			60,00																											

Э-экзамен 3-зачет Р-курсовая работа П-курсовой проект
 Обозначения: АЧ-академических часов ЗЕТ-зачетных единиц трудоемкости
 ИГА-Итоговая государственная аттестация
 РП - распределенная практика и НИР, контрольные работы (к), рефераты (р), эссе (э), расчетно-графические работы (г), оценка (о)

Итоговая аттестация, выпускные экзамены (А)	Нед	АЧ	ЗЕТ
Практики (У,П) + распределенная	4	216	6
Государственная итоговая аттестация (Д)	6	324	9
Государственные экзамены, защиты (Г)			
Итого	10	540	15

Бийский технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО "АлтГТУ им. И.И. Ползунова"

Рабочий учебный план: составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211 направление подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" профиль "Технология бродильных производств и виноделие" для группы 2012 года поступления (гр. ППРС-21)

Утвержден: 29.05.2015 г. протокол заседания Ученого совета №4

19.03.02_pprs_2012.plm

Курс	Теоретическое обучение							Спец. виды работ																АЧ	ЗЕТ			
	Итого АЧ					ЗЕТ	Cr ECTS	Итоговая аттестация, выпускные экзамены (А)				Практики (У,П), НИР (П)				Государственная итоговая аттестация (Д)				Государственные экзамены								
	Ауд	СРС	Изуч	Экз	Всего			Нед	АЧ	ЗЕТ	Cr ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ	Cr ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ	Cr ECTS	Нед	АЧ	ЗЕТ	Cr ECTS					
1	1 068	860	1 928	288	2 216	57	53,5					2	108	3	3												2 324	60
2	1 068	860	1 928	288	2 216	57	53					2	108	3	3												2 324	60
3	883	881	1 764	288	2 052	57	57					2	108	3	3												2 160	60
4	730	710	1 440	180	1 620	45	59					4	216	6	6	6	324	9	9								2 160	60
5																												
6																												
7																												
Всего	3749	3311	7060	1044	8104	216	222,5					10	540	15	15	6	324	9	9								8968	240

Распределение зачетных единиц по циклам

Часть/Учебный цикл (раздел)	Б1 Дисциплины (модули)			Б2 Практики			Б3 ГИА												Всего				
	min	max	План	min	max	План	min	max	План	min	max	План	min	max	План	min	max	План	max	План	min	max	План
Базовая	99	111	111				6	9	9												105	120	120
Вариативная	105	108	105	15	27	15															120	135	120
Итого	207	216	216	15	27	15	6	9	9												228	252	240
Точность вычислений ЗЕТ	0,50		Точность вычисления ЗЕТ (А,У,П,Д,Г)				0,25					Д --> ГИА			Без факультативов			228 252 240					

Доля базовых дисциплин в общем объеме дисциплин (в ЗЕТ)	51%
Доля дисциплин по выбору в общем объеме вариативной части (в ЗЕТ) без учета элективных дисциплин по физ. культуре и спорту	38,10%
Доля дисциплин по выбору (в ЧАС) с учетом элективных дисциплин по физ. культуре и спорту	46,70%
Доля лекционных занятий (в ЧАС)	32,5%
Доля занятий в интерактивной форме (в ЧАС)	20,1%

Рабочий учебный план на 13 листах


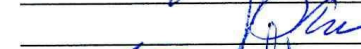



Первый зам.директора по УР

Начальник УМО

Декан ФХТиМ, руководитель УГНС

Зав. кафедрой БТ

Руководитель ООП, разработчик РУП

 / Харитонов В.А. /
 / Куимова Л.М. /
 / Севодин В.П. /
 / Кошелев Ю.А. /
 / Каменская Е.П. /